

Aktuelle Genüsse

16.10. - 15.11.2026

VORSPEISE

Beef-Tatar auf knusprigem Kartoffelrösti

Fein geschnittenes Beef-Tatar, serviert auf einem goldbraun gebackenen, knusprigen Kartoffelrösti. Der zarte Geschmack des Rindfleisches trifft auf die kräftigen Röstaromen der Kartoffel und wird durch einen frischen, cremigen Sauerrahm harmonisch ergänzt. Feiner Senfkaviar setzt mit seinen kleinen, aromatischen Senfkörnern eine angenehm pikante Note und bringt zusätzliche Würze. Eine raffinierte Kombination aus Rindfleisch, knuspriger Kartoffel, Frische und feiner Schärfe. | 21,90

MITTELPUNKT

Dry Aged Eine Auswahl besonderer Cuts finden Sie in unserem Dry Ager.

BEILAGEN

Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse, Feigen und Walnüssen (V)

Cremiges Risotto mit natürlicher Süße und fein erdigen Aromatik der Roten Bete, verfeinert mit gezupftem Ziegenkäse, fruchtigen Feigen und Walnüssen. Der Ziegenkäse bringt eine angenehme Säure und würzige Cremigkeit, während die Feigen mit ihrer feinen Süße einen harmonischen Gegenpol bilden. Die Walnüsse ergänzen das Gericht mit kräftigen und leicht herben Aromen. Eine herbstliche Komposition, die erdige, fruchtige und nussige Würze elegant miteinander verbindet. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

Gegrilltes Sauerteigbrot mit aufgeschlagenem Ricotta (V)

Kräftiges Sauerteigbrot, goldbraun gegrillt und mit feinen Röstaromen veredelt. Verfeinert mit luftig aufgeschlagener Ricotta, dessen milde Cremigkeit wunderbar mit dem herzhaften Brot harmoniert. Aromatische Nussbutter verleiht dem Gericht eine warme, nussige Tiefe, während Honig eine dezente Süße einbringt. Frischer Salbei sorgt für eine feinherbe Kräuternote, schwarzer Pfeffer für angenehme Würze und Chili für einen pikanten Abschluss. Eine abwechslungsreiche Verbindung aus Cremigkeit, feiner Süße und aromatischer Schärfe. | 8,50 oder in der Meute kombinierbar

NACHSPEISEN

Tagesdessert (V)

Diese Woche überraschen wir Sie mit wechselnden Tagesdesserts.

(v) All diese Gerichte sind vegetarisch. (v+) All diese Gerichte sind vegan. (A) All diese Gerichte enthalten Alkohol. Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Eine detaillierte Ausweisung eventueller Zusatzstoffe und/oder Allergene erfrage bitte beim Servicepersonal. Die Angaben des Gewichts beziehen sich auf das Rohgewicht. Es gibt ungefähr einen kleinen Grillverlust von ca. 15–20%.